

Baconlindade järpar / rullader

4 portioner

500-600 g nötfärs
25 g smör
1 st gul lök
1,5 dl mjölk
2 msk kalvfond
0,5 dl ströbröd
1 ägg
0,5 tsk mald kryddpeppar
0,5 tsk vitpeppar
1,5 tsk salt
2 kokta kalla potatisar
2 pkt bacon

Sås

4 dl grädde
1 msk tomatpuré
2 msk chilisås
100 g naturell färskost
2 msk kalvfond
Salt
Vitpeppar

Sätt ugnen på 200°

Finhacka löken och bryn i smöret.

Blanda löken (med smöret), mjölk, ströbröd, ägg, mosad kall potatis, salt och peppar i en bunke. Låt stå i 15 minuter.

Lägg i färsen och blanda runt. Ev. späd med mjölk.

Dela färsen i 12 delar och forma järpar. Linda in varje järpe i en baconskiva.

Lägg dem i en ugnssäker form med skarven neråt.

Sås

Blanda alla ingredienser i en kastrull och värm upp.

Smaka av med salt och peppar.

Häll såsen över järparna och grädda i ugnen ca 30 minuter.